

Friteuse - 2 x 16 L - 2 paniers - avec robinet de vidange et support - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9365156

Description brève du produit :

Cette friteuse professionnelle est équipée d'une base, de deux réservoirs d'huile d'une capacité de 16 litres chacun et, grâce aux paniers séparés, vous pouvez préparer deux fois plus de produits en même temps. La base permet de stocker l'huile et d'autres ustensiles de cuisine. Parfait pour compléter une cuisine professionnelle.

Description du produit :

Cette friteuse double avec robinet d'écoulement et armoire convient parfaitement à une utilisation intensive dans une cuisine professionnelle. Dans les deux cuves de 16 litres chacune, vous pouvez faire frire de grandes quantités d'aliments comme des frites, des snacks, du poisson et des légumes. La base est équipée de portes en acier inoxydable et un robinet de vidange est installé sous chaque cuve. Grâce à ces robinets, la vidange de l'huile usagée devient beaucoup plus facile. Le placard peut également servir d'espace de stockage pour l'huile supplémentaire, par exemple. La friteuse est livrée avec deux couvercles amovibles et deux paniers à friture. Les deux parties sont équipées de poignées résistantes à la chaleur pour une manipulation en toute sécurité. En outre, la protection contre les surcharges garantit que les paniers à friture ne peuvent pas être surchargés de produits. Grâce aux pieds en caoutchouc, la friteuse tient fermement sur toute surface plane de la cuisine.

Équipée d'un rangement en acier inoxydable

Cette friteuse avec socle en acier inoxydable est idéale lorsque vous avez besoin d'une friteuse mais que vous n'avez pas la place de la placer sur un comptoir ou une table. Vous pouvez l'ajouter à votre cuisine actuelle pour augmenter la capacité de friture. Cette friteuse est équipée de deux prises de courant de 400V. Grâce à la zone froide, l'huile reste fraîche plus longtemps. En effet, les éléments chauffants se trouvent juste au-dessus du fond de la cuve. L'huile située sous les éléments chauffants devient moins chaude et les miettes risquent moins de brûler. L'huile peut donc être utilisée plus longtemps. Le thermostat permet également de régler facilement la température par élément chauffant. Celui-ci peut supporter des températures comprises entre 50°C et 200°C.

Nettoyage simple

Toutes les pièces de cette friteuse professionnelle sont en acier inoxydable. L'avantage est que le nettoyage de l'appareil est relativement simple. Vous avez besoin d'eau chaude et d'un détergent doux. Sortez toutes les pièces de la friteuse et faites-les tremper dans l'eau. Brossez ensuite les accessoires et séchez-les avec un chiffon doux.

Caractéristiques

- Équipée d'un robinet de vidange
- Comprend une zone froide
- Thermostat réglable : 50°C à 200°C
- Éléments chauffants protégés
- Protection contre les surcharges
- Pieds en caoutchouc

Caractéristiques du produit

- Poids net : 28 kg
- Dimensions du panier : L23,5 x P25,5 x H12cm
- Dimensions de la machine : L73 x P53 x H91cm
- Dimensions du réservoir : L29,5 x P32,5 x H20cm
- Capacité minimale d'huile : 2 x 12L
- Capacité maximale d'huile : 2 x 13L
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 2 x 5000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an